

Especificação Técnica

1. Objetivo: Serviços de buffet para a Festa Junina do CNPEM 2026
2. Objeto: Contratação de alimentação, bebidas, equipe responsável, decoração, barraquinhas, infraestrutura, cadeiras e mesas para a realização da Festa Junina do CNPEM.

Data do evento: 26 de junho de 2026

Horário do evento: 15h às 20h

Local: CNPEM – Em frente ao Prédio Administrativo (DSC)

Número de convidados: 1600

Especificação:

ALIMENTAÇÃO

- Espetos Bovinos
- Espetos de linguiça
- Espetos de Frango
- Espetos Kafta
- Espetos Queijo Coalho
- Espeto Vegetariano
- Batata Frita
- Farofa caseira
- Lanche de pernil
- Lanche bovino
- Cachorro-quente
- Cachorro-quente vegano
- Hambúrguer vegano
- Caldo de feijão



- Pastel de carne
- Pastel de queijo
- Milho verde cozido
- Pipoca salgada preparada durante o evento
- Algodão doce

DOCES

- Mini churros
- Bolo de milho embalado em celofane
- Espeto com ganache de chocolate
- Doces típicos variados
- Goiabada cremosa no copinho
- Arroz doce com leite vegetal

BEBIDAS

- Água Natural
- Vinho Quente
- Quentão
- Refrigerantes: Coca Cola, Coca Cola Zero, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero
- Sucos: Laranja e Uva com maçã
- Chopp Brahma
- Cerveja Heineken Zero (sem álcool)

INFRAESTRUTURA

- Chopeira Elétrica
- Brasa Atômica
- Caixa para lixo

- Carvão
- Copos/talheres/embalagens necessários
- Gelo
- Guardanapo
- Churrasqueiras
- Pranchão para festas
- Toalhas de tecido para pranchão
- Rechaud para festas
- Tina plástica para bebidas

MESAS E CADEIRAS

- 100 mesas bistrôs
- 250 Jogos de mesa com 4 cadeiras

DECORAÇÃO

- 14 barraquinhas decoradas com chita 2,4 x 2,4
- 02 painéis instagramáveis
- 2 mil bandeirinhas por tenda
- 250 toalhas p/ mesas de chita/xadrez
- 250 decorações para mesa (chapéu de palha c/ margaridas ou Girassol)
- 01 mesa decorada p/ correio elegante

EQUIPE

Equipe devidamente uniformizada e em número suficiente para atender adequadamente os 1.600 convidados:

- Serviço de coordenação
- Serviço de atendente
- Serviço de churrasqueiro
- Serviço de técnico de chopeira
- Outros

BARRACAS/PONTOS DE SERVIÇO

- Churrasco: 3 pontos de serviço
- Pastel: 3 pontos de serviço
- Doces e Bebidas (quentão e vinho quente): 1 ponto de serviço
- Hot Dog, Lanches, Batata Frita: 2 pontos de serviço
- Vegano/Vegetariano: 1 ponto de serviço
- Bebidas: 5 pontos para chopp, considerando que a chopeira possui 2 biqueiras
- Bebidas: 2 pontos de serviço para refrigerante, água e sucos
- Milho, pipoca e algodão doce: 1 ponto de serviço

Observação: Após a realização da visita técnica com todas as pessoas responsáveis, as informações acima poderão ser adaptadas, com exceção dos pontos de chopp, churrasco e pastel.

BARRAQUINHAS DE JOGOS

- A sugestão das brincadeiras e os respectivos orçamentos deverão ser enviados separadamente para a análise da equipe da DHO.

NORMAS E DIRETRIZES:

Todos os materiais utilizados deverão atender a critérios de sustentabilidade ambiental e ser previamente avaliados e aprovados pela equipe de Meio Ambiente do CNPEM.

Deverá ser priorizado o uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis, sendo vedada a utilização de itens plásticos descartáveis de uso único.

Especificamente, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- Talheres: utilizar preferencialmente talheres reutilizáveis (inox ou similares). Na impossibilidade, poderão ser utilizados talheres de madeira. Não será permitido o uso de talheres plásticos descartáveis.
- Pratos: utilizar preferencialmente pratos reutilizáveis (cerâmica, vidro ou material durável). Como alternativa, poderão ser utilizados pratos de papel, papelão. Não será permitido o uso de pratos plásticos descartáveis.
- Copos: utilizar preferencialmente copos reutilizáveis (canecas, copos de vidro ou material durável). Na impossibilidade, poderão ser utilizados copos de papel. Não será permitido o uso de copos plásticos descartáveis.

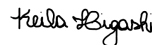
- Embalagens e utensílios em geral: deverão ser, sempre que possível, reutilizáveis ou compostáveis, evitando-se o uso de plástico descartável e materiais de difícil reciclagem.

Adicionalmente, todos os resíduos gerados deverão ser destinados de forma adequada, conforme as diretrizes de coleta seletiva e gestão de resíduos do CNPEM.

- Os alimentos e bebidas deverão ser servidos durante todo o período do evento, das 15h às 20h, para os 1.600 convidados, sem que haja falta de qualquer item. Ressaltamos que o CNPEM não contrata quantidades específicas de alimentos e bebidas, mas sim o serviço contínuo ao longo de todo o evento, garantindo o pleno atendimento, sem interrupções ou indisponibilidade de itens.
- Tudo deverá estar devidamente preparado e montado, impreterivelmente, até as 14h45 do dia 26/06/2026.
- Providenciar, com a devida antecedência, alimentos e bebidas para as bandas Forró do Serizo e Sapo Brasilis. Não será necessário disponibilizar itens diferentes dos já contemplados na contratação. As garrafinhas ou copos de água destinados às bandas deverão ser entregues antes do início do show, ao lado do palco a ser montado, conforme orientação da equipe da DHO durante o evento.
- As datas e os horários para a montagem e a desmontagem serão definidos considerando as orientações da Divisão de Operações e Segurança (DOS).



Juliana Giovanoni de Paula
Especialista em Comunicação Interna
DESENVOLVIMENTO HUMANO E ORGANIZACIONAL – DHO



Keila Regina Higashi Guindani
Gerente de Desenvolvimento Humano e Organizacional
DESENVOLVIMENTO HUMANO E ORGANIZACIONAL – DHO